

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



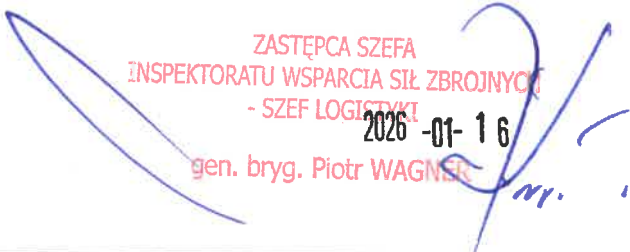
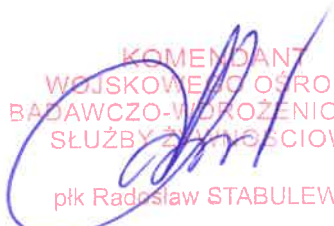
WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr KWM-47

Edycja 4

KIELBASA PO WĘGIERSKU

Zastępuje recepturę nr KWM-47 edycja 3 z dnia 09.12.2016 r.

ZATWIERDZAM	 ZASTĘPCA SZEFA INSPEKTORATU WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH - SZEFA LOGISTYKI 2026-01-16 gen. bryg. Piotr WAGNER
OPRACOWAŁ	 KOMENDANT WOJSKOWEGO OŚRODKA BADAWCZO-WDROŻENIOWEGO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ 07 STY 2026 płk Radosław STABULEWSKI

Arkusz uzgodnień na stronie 5

RECEPTURA NR KWM-47

1. Nazwa handlowa wyrobu

Kielbasa po węgiersku

2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem.

3. Typ wyrobu wg normy NO-89-A202:2025

Konserwa warzywno-mięsna typu mięsa w sosie, tablica 6.

4. Wsad surowcowy

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział surowca na 100 kg wyrobu gotowego, nie mniej niż	Rozdrobnienie	Stosowane procesy technologiczne
Kielbasa wieprzowa średnio rozdrobniona	Kielbasa wędzona, parzona, w osłonce naturalnej; zawartość tłuszczu nie więcej niż 27%; skład: mięso wieprzowe, 100 g wyrobu wyprodukowano ze 120 g mięsa; nie dopuszcza się użycia mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM)	Ilość niezbędna do uzyskania wymaganej zawartości składników mięsnych w wyrobie gotowym	Porcje o masie od 120 g do 160 g w konserwach netto do 300 g dopuszcza się rozdrobnienie	Obsmażenie ¹
Papryka czerwona	Świeża lub mrożona; barwa jednolita, wielkość wyrównana; mrożenie metodą IQF	35,0 w zbliżonych proporcjach	Paski o długości minimum 50 mm	-
Cukinia			Kostka	-
Cebula biała lub żółta ²			Plastry/kostka	-
Koncentrat pomidorowy	Zawartość ekstraktu 36% – 38% wyprodukowany z przecieru bez dodatku cukru	1,0 ³	-	-

¹ Proces stosowany opcjonalnie.

² Dopuszcza się użycie cebuli suszonej w płatkach.

³ Dopuszcza się użycie w odpowiedniej ilości koncentratu o zawartości ekstraktu 28% – 30%.

Przyprawy i dodatki – Oregano – Mąka pszenna typ 500 – Papryka słodka mielona – Czosnek suszony mielony – Mieszanki aromatyczno-smakowe – Dopuszcza się stosowanie koncentratów spożywczych w celu podkreślenia smaku: sosów, rosółków	-	Minimalna ilość wynikająca z potrzeb procesu technologicznego	-	-
--	---	---	---	---

Ilości użytych do produkcji przypraw i dodatków muszą gwarantować otrzymanie produktu o cechach organoleptycznych i fizykochemicznych spełniających wymagania normy NO-89-A202:2025.

W przypadku zakupu gotowych półproduktów i surowców u poddostawców, należy zapewnić i udokumentować skład surowcowy zgodny z niniejszą recepturą.

5. Wymagania dla wyrobu gotowego uzupełniające postanowienia normy NO-89-A202:2025 Konserwy warzywno-mięsne i beźmięsne sterylizowane

Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Wygląd ogólny: - kawałki kielbasy wędzonej oraz kawałki papryki czerwonej, cukinii i cebuli zalane sosem
Zawartość składników mięsnych w stosunku do deklarowanej masy netto, % (m/m), nie mniej niż	40
Zawartość tłuszczu wolnego, % (m/m), nie więcej niż	15
Liczba kawałków kielbasy w opakowaniu jednostkowym, nie mniej niż	– opakowania 300 g – nie normuje się – opakowania powyżej 300 g – 1 kawałek na porcję

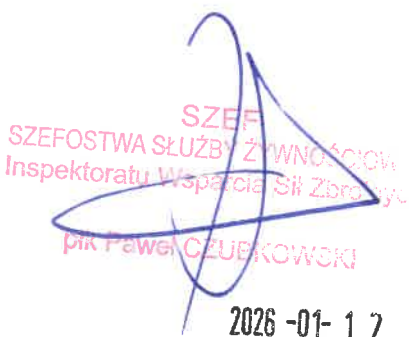
6. Metody badań

Metody badań jak określono w NO-89-A202:2025. Procedury badawcze własne laboratorium oparte na metodach wskazanych w normie NO-89-A202:2025 uznaje się za równoważne.

ARKUSZ UZGODNIENÍ

do Receptury nr KWM-47 edycja 4

Kiełbasa po węgiersku

NAZWA INSTYTUCJI	PIECZĘĆ, PODPIS I DATA
<p>Szefostwo Służby Żywnościowej Inspektoratu Wsparcia SZ</p>	 <p>SZEF SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ Inspektoratu Wsparcia Sił Zbrojnych pik Paweł CZUBKOWSKI 2026 -01- 1 2</p>

Wykonano w 2 egz.
Egz. Nr 1 – IWsp SZ
Egz. Nr 2 - WOBWSŻ

Receptura nr KWM-47 edycja 4

